Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

PULIGNY-MONTRACHET LES MEIX
2017

"Les Meix" signifient des maisons situées au centre de l'exploitation.

MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Ensemble de deux parcelles. Situé immédiatement en dessous de Puligny-Montrachet 1er cru "Les Pucelles", ce terroir repose sur une structure limoneuse avec une forte implantation de cailloutis. Le style de vin est empreint de minéralité et d'élégance. Cuvée d'assemblage d'achat de raisins et d'une vigne en propriété.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 5 ha
Altitude : 230-250 m
Age moyen des vignes : 51 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.
100 % raisins foulés

17 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse)
100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

D'une structure dense et concentrée, un vin aux notes florales qui s'exprime avec une finesse exemplaire.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les poissons fins et délicats en sauce à la crème.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2024

Olivier Leflaive
Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION